INTRODUZIONE

PRIMA DI UTILIZZARE IL PIANO COTTURA

1. Pulire il piano cottura.
2. Accendere le piastre elettriche per eliminare fumi ed odori provocati dai gas di protezione.

PER L'USO QUOTIDIANO

1. Portare la manopola di comando nella posizione desiderata.
2. Per spegnere riportarla sullo "0".

Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso, affinchè possiate acquisire dimestichezza con il vostro piano cottura.

117

N C

I

INDICE

M Y

118

CARATTERISTICHE

AKR 024

PIANO COTTURA 2 PIASTRE ELETTRICHE

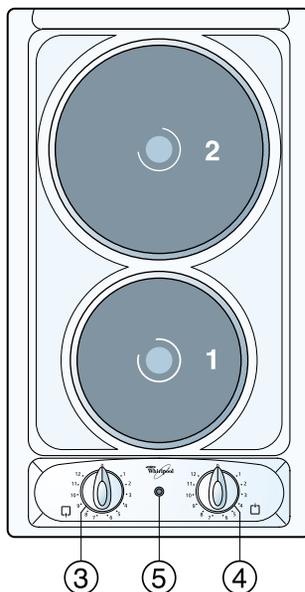
- **Isolamento elettrico Classe I.**
- **Protezione contro il surriscaldamento delle superfici adiacenti Tipo Y.**

PIASTRE ELETTRICHE

1. Piastra elettrica rapida Ø 145 - 1500 W
2. Piastra elettrica rapida Ø 180 - 2000 W

PANNELLO COMANDI

3. Manopola (1-6) comando piastra anteriore (1)
4. Manopola (1-6) comando piastra posteriore (2)
5. Lampada spia funzionamento piastre

AKR 010

PIANO COTTURA 2 PIASTRE ELETTRICHE

- **Isolamento elettrico Classe I.**
- **Protezione contro il surriscaldamento delle superfici adiacenti Tipo Y.**

PIASTRE ELETTRICHE

1. Piastra elettrica rapida Ø 145 - 1500 W
2. Piastra elettrica rapida Ø 180 - 2000 W

PANNELLO COMANDI

3. Manopola (1-6) comando piastra anteriore (1)
4. Manopola (1-6) comando piastra posteriore (2)
5. Lampada spia funzionamento piastre

119

AKR 012

PIANO COTTURA 2 PIASTRE ELETTRICHE

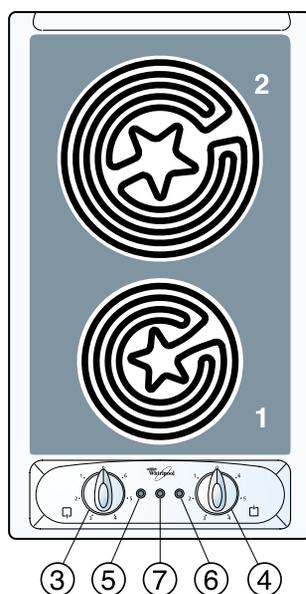
- **Isolamento elettrico Classe I.**
- **Protezione contro il surriscaldamento delle superfici adiacenti Tipo Y.**

PIASTRE ELETTRICHE

1. Piastra elettrica rapida Ø 145 - 1500 W
2. Piastra elettrica rapida Ø 180 - 2000 W

PANNELLO COMANDI

3. Manopola (1-12) comando piastra anteriore (1)
4. Manopola (1-12) comando piastra posteriore (2)
5. Lampada spia funzionamento piastre

AKR 028

PIANO COTTURA VETROCERAMICO

- **Isolamento elettrico Classe I.**
- **Protezione contro il surriscaldamento delle superfici adiacenti Tipo Y.**

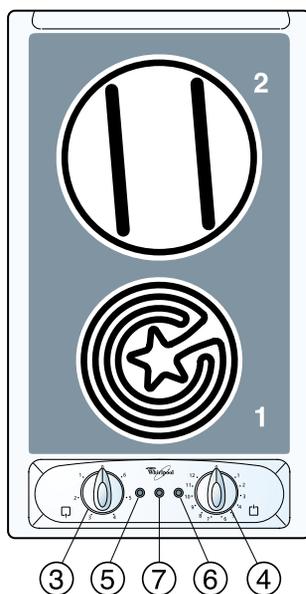
ZONE DI COTTURA

1. Zona di cottura “quick light star” Ø 145 - 1200 W
2. Zona di cottura “quick light star” Ø 180 - 1700 W

PANNELLO COMANDI

3. Manopola comando zona anteriore (1)
4. Manopola comando zona posteriore (2)
5. Lampada spia calore residuo zona anteriore (1)
6. Lampada spia calore residuo zona posteriore (2)
7. Lampada spia funzionamento zone di cottura

N C

AKR 011

PIANO COTTURA VETROCERAMICO

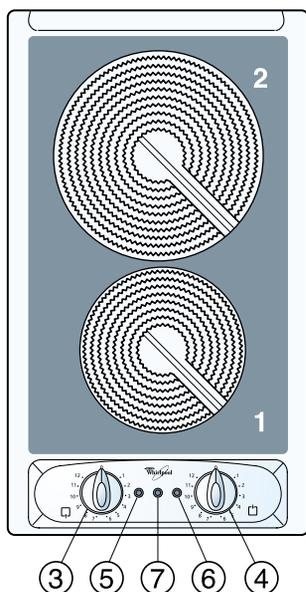
- **Isolamento elettrico Classe I.**
- **Protezione contro il surriscaldamento delle superfici adiacenti Tipo Y.**

ZONE DI COTTURA

1. Zona di cottura “quick light star” Ø 145 - 1200 W
2. Zona di cottura “alogena” Ø 180 - 1800 W

PANNELLO COMANDI

3. Manopola 1-6 comando zona anteriore (1)
4. Manopola 1-12 comando zona posteriore (2)
5. Lampada spia calore residuo zona anteriore (1)
6. Lampada spia calore residuo zona posteriore (2)
7. Lampada spia funzionamento zone di cottura

AKR 014

PIANO COTTURA VETROCERAMICO

- **Isolamento elettrico Classe I.**
- **Protezione contro il surriscaldamento delle superfici adiacenti Tipo Y.**

ZONE DI COTTURA

1. Zona di cottura “hilight” Ø 145 - 1200 W
2. Zona di cottura “hilight” Ø 180 - 1800 W

PANNELLO COMANDI

3. Manopola comando zona anteriore (1)
4. Manopola comando zona posteriore (2)
5. Lampada spia calore residuo zona anteriore (1)
6. Lampada spia calore residuo zona posteriore (2)
7. Lampada spia funzionamento zone di cottura

M

121

Y

PRIMA DI USARE IL PIANO COTTURA

- **Per utilizzare al meglio il vostro piano di cottura, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle in caso di necessità.**
- **Questo apparecchio deve essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti.**

  Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- **Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivati da uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.**
- **Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche dell'apparecchio perché può risultare molto pericoloso.**
- Conservare il materiale di imballo (sacchetti di plastica, pezzi di polistirolo, etc..) fuori dalla portata dei bambini, in quanto potenziale fonte di pericolo.
- Verificare che il piano di cottura non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbio rivolgersi ad un tecnico specializzato.
- Accertarsi che l'installazione ed i collegamenti elettrici siano effettuati da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del fabbricante e secondo le norme locali in vigore.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

1. **Imballo**
   Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio ♲ per l'identificazione del tipo di materiale che dovrà essere consegnato ai centri di raccolta locali.

2. **Prodotto**
   Il piano di cottura è stato fabbricato con materiale riciclabile. Rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti.
   Prima di rottamarlo renderlo inservibile tagliando il cavo di alimentazione.

122

AVVERTENZE PER L'USO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il piano dalla rete elettrica.

PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

- **Rischio di incendio!**
  Non appoggiare materiale infiammabile sul piano cottura.
- Assicurarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi installati in prossimità non possono entrare in contatto con il piano cottura.
- Tenere lontano i bambini dall'apparecchio, soprattutto quando è in funzione.
- Durante ed immediatamente dopo il funzionamento alcune parti del piano cottura raggiungono temperature molto elevate.
  Evitare di toccarle.
- Non cucinare mai il cibo direttamente sulle piastre elettriche o sul piano vetroceramico, ma in apposite pentole o contenitori.

Se il piano di cottura è corredato di coperchio in vetro:

- Non chiudere il coperchio in vetro quando le piastre elettriche sono ancora calde, e quando l'eventuale forno installato sotto il piano cottura è acceso o ancora caldo.
- Non appoggiare pentole o oggetti pesanti sopra il coperchio.
- Asciugare qualsiasi liquido rovesciato sul coperchio prima di aprirlo.

Dichiarazione di conformità CE

- Questo piano di cottura è destinato a venire a contatto con i prodotti alimentari ed è conforme alla Direttiva Europea 89/109/CEE.
- Questo piano di cottura è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura.
  Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo piano di cottura è stato concepito, costruito e immesso sul mercato in conformità ai:
  - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 73/23/CEE ed emendamenti;
  - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE ed emendamenti;
  - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE:

123

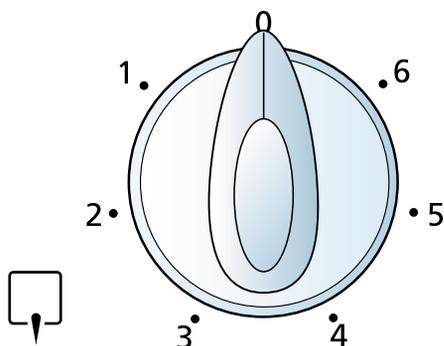
PIANO COTTURA 2 PIASTRE ELETTRICHE

L'accensione delle piastre elettriche avviene ruotando la manopola sulla posizione voluta.

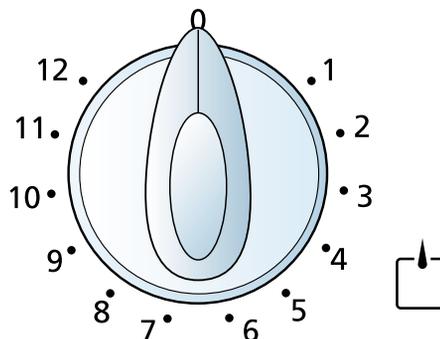
Una volta raggiunta l'ebollizione ridurre la potenza secondo l'intensità di riscaldamento desiderata.
La piastra continuerà ad emanare il suo calore ancora per 5 minuti dopo averla spenta.

Le caratteristiche di queste piastre elettriche, che sono provviste di un limitatore di riscaldamento, permettono:
– il raggiungimento rapido della temperatura
– lo sfruttamento massimo della potenza con pentole a fondo piano
– la limitazione della potenza in caso di pentola inadatta.

AKR 024 - AKR 010

La regolazione della temperatura delle piastre elettriche è comandata da un commutatore a 7 posizioni.
I numeri da 1 a 6 indicano le posizioni di funzionamento con temperatura crescente secondo il numero.

AKR 012

Un regolatore di energia consente la regolazione continua della temperatura delle piastre elettriche dalla posizione 1 (temperatura minima) a 12 (temperatura massima).

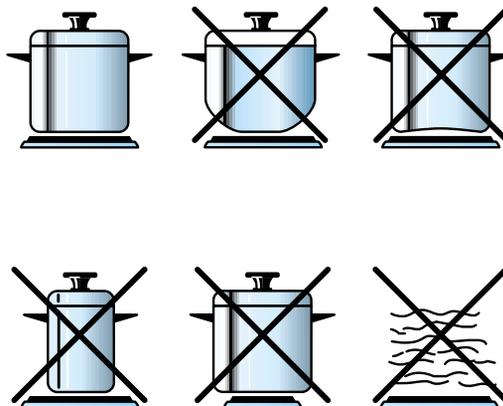
N C

PIANO COTTURA 2 PIASTRE ELETRICHE

manopola 1-6	TABELLA PER L'USO DELLE ZONE DI COTTURA	manopola 1-12
1-2	Per operazioni di fusione (burro cioccolato).	**1-2**
2	Per mantenere caldi i cibi e per riscaldare piccoli quantitativi di liquidi.	**2-3-4**
3	Riscaldare più grandi quantità, frustare creme e salse.	**4-5-6**
3-4	Lenta bollitura, es: lessi, spaghetti, minestre, continuazione della cottura a vapore degli arrosti, stracotti umidi.	**6-7**
4	Per ogni genere di fritti, costolette, bistecche, cotture senza coperchio, es: risotto.	**7-8**
4-5	Rosolatura delle carni, patatine arrosto, pesce fritto e per portare a bollitura grandi quantità di acqua.	**8-9-10**
6	Fritture rapide, bistecche ai ferri, ecc.	**11-12**

USO CORRETTO DELLE PIASTRE ELETTRICHE

Nell'usare la piastra elettrica si deve:

– evitare assolutamente il funzionamento a vuoto (senza recipienti)
– fare il possibile per non versare liquidi sopra le piastre quando queste sono calde
– adoperare esclusivamente pentole con fondo piatto (tipo elettrico)
– per risparmiare energia elettrica usare coperchi quando possibile
– utilizzare sempre recipienti che ricoprano interamente la superficie della piastra.

Il funzionamento della piastra elettrica è segnalato da una spia luminosa posizionata sul cruscotto comandi.

ATTENZIONE
Durante e dopo l'uso delle piastre elettriche il piano cottura diventa caldo.
Tenere lontano i bambini.

M Y

125

PIANO COTTURA VETROCERAMICO

La superficie in vetroceramica del piano cottura permette una rapida trasmissione del calore nel senso verticale, dagli elementi riscaldanti posti sotto il piano alle pentole appoggiate su di esso.

Il calore non si propaga invece in senso orizzontale e quindi il vetro rimane “freddo” a solo qualche centimetro dalla zona di cottura.

Le due zone di cottura sono indicate da due cerchi disegnati sulla superficie in vetroceramica.

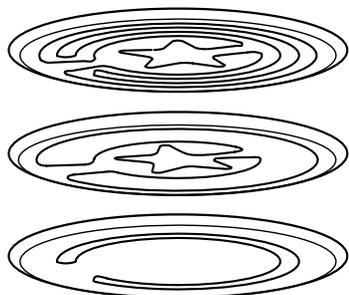
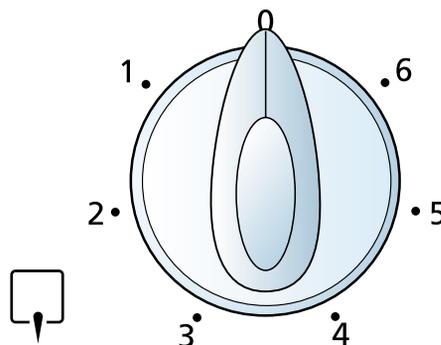
Prima di accendere il piano cottura verificare che esso sia pulito.

ATTENZIONE
Durante e dopo l’uso delle piastre elettriche il piano cottura diventa caldo.
Tenere lontano i bambini.

manopola 1-6	TABELLA PER L’USO DELLE ZONE DI COTTURA	manopola 1-12
1-2	Per operazioni di fusione (burro cioccolato).	**1-2**
2	Per mantenere caldi i cibi e per riscaldare piccoli quantitativi di liquidi.	**2-3-4**
3	Riscaldare più grandi quantità, frustare creme e salse.	**4-5-6**
3-4	Lenta bollitura, es: lessi, spaghetti, minestre, continuazione della cottura a vapore degli arrosti, stracotti umidi.	**6-7**
4	Per ogni genere di fritti, costolette, bistecche, cotture senza coperchio, es: risotto.	**7-8**
4-5	Rosolatura delle carni, patatine arrosto, pesce fritto e per portare a bollitura grandi quantità di acqua.	**8-9-10**
6	Fritture rapide, bistecche ai ferri, ecc.	**11-12**

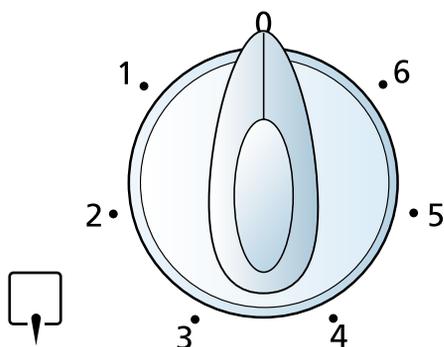
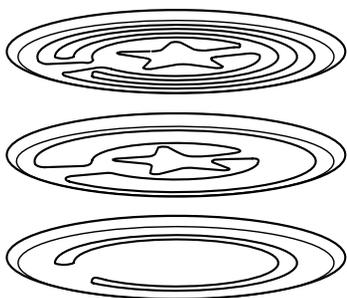
AKR 028

ZONE RADIANTI “quick light star”

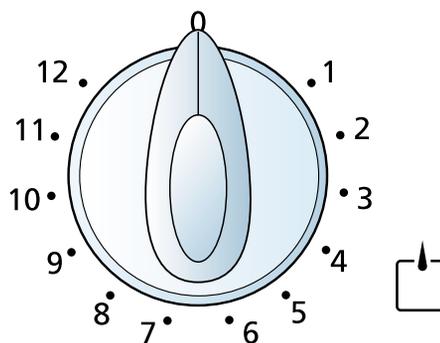
L’elemento riscaldante è costituito da 3 resistenze elettriche che possono operare assieme o separatamente a seconda della posizione del commutatore a 7 programmi.
Raggiungere la temperatura di lavoro in breve tempo.
La figura in basso illustra i 3 modi di funzionamento degli elementi riscaldanti.

PIANO COTTURA VETROCERAMICO

AKR 011

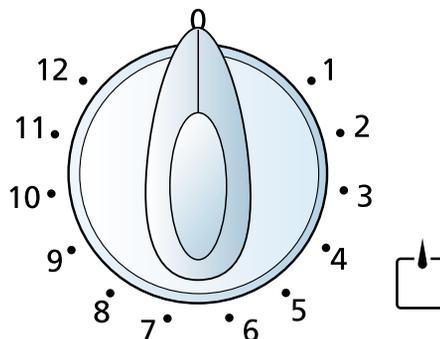
ZONA RADIANTE "quick light star"

L'elemento riscaldante è costituito da 3 resistenze elettriche che possono operare assieme o separatamente a seconda della posizione del commutatore a 7 posizioni.
Raggiunge la temperatura di lavoro in breve tempo.
La figura in basso illustra i 3 modi di funzionamento degli elementi riscaldanti.

ZONA ALOGENA

L'elemento riscaldante è costituito da 2 lampade alogene ed una resistenza elettrica.
Raggiunge istantaneamente la temperatura di lavoro.
Il funzionamento di questa zona di cottura è comandato da un regolatore continuo di energia da 1 (temperatura minima) a 12 (temperatura massima).

Attenzione agli occhi: Non fissare la lampada quando è accesa.

AKR 014

ZONE RADIANTI "HILIGHT"

L'elemento riscaldante è costituito da una bobina di resistenza a nastro che raggiunge la temperatura di lavoro in brevissimo tempo.
Il funzionamento di questa zona di cottura è comandato da un regolatore continuo di energia da 1 (temperatura minima) a 12 (temperatura massima).

PIANO COTTURA VETROCERAMICO

AKR 028 - AKR 011 - AKR 014

SPIE CALORE RESIDUO

Quando la temperatura della zona di cottura è superiore a 60°C, la corrispondente lampada di segnalazione si accende per segnalare che la zona è calda.

Questa lampada resta accesa anche dopo lo spegnimento della zona di cottura, per segnalare che la zona stessa è ancora calda.
Il calore residuo persiste per un tempo abbastanza lungo dopo lo spegnimento della zona di cottura. Durante questo tempo si dovrà evitare di toccare la zona di cottura; prestare attenzione soprattutto ai bambini.

La lampada si spegne automaticamente quando la temperatura della zona di cottura scende al di sotto di 60°C.

CONSIGLI PER UNA COTTURA RAPIDA E CORRETTA:

– Per abbreviare il tempo di cottura, girare la manopola al massimo al momento dell'accensione del piano. Dopo un breve periodo, posizionare la manopola sulla posizione desiderata per la cottura.
– Utilizzare recipienti a fondo piatto.
È consigliabile che il fondo del recipiente sia dello stesso diametro (o leggermente più grande) della zona di cottura per un utilizzo ottimale dell'energia.
– Poichè la zona di cottura resta calda per un periodo apprezzabile dopo lo spegnimento del piano, si può spegnere la zona qualche minuto prima della fine della cottura.
Il calore residuo permetterà di completare la cottura.

CONSIGLI PER UNA UTILIZZAZIONE SICURA DEL PIANO

– Prima di accendere, verificare quale è la manopola che controlla la zona di cottura desiderata. È consigliabile posare il recipiente sulla zona di cottura prima dell'accensione e di ritirarlo dopo lo spegnimento.
– Utilizzare recipienti con fondo regolare e piatto (attenzione ai recipienti in ghisa). Fondi irregolari possono graffiare la superficie di vetroceramica. Verificare che il fondo sia pulito e asciutto.
– Verificare che il manico del recipiente non sporga dal piano per evitare di rovesciare inavvertitamente il contenuto. Questa precauzione rende inoltre più difficile ai bambini di raggiungere il recipiente stesso.
– Non chinarsi sopra le zone di cottura se sono accese.
– Non depositare oggetti di qualunque tipo, sopra le superfici in ceramica, vetro o materiale di equivalente fragilità.
– Non lasciare cadere sul piano vetroceramico, oggetti pesanti o appuntiti. Se la superficie è rotta o danneggiata disinserire il piano dalla rete elettrica e chiamare il Servizio Assistenza Tecnica.
– Non chinarsi sopra le zone di cottura quando sono accese.
– Non appoggiare dei fogli di alluminio o del materiale plastico sulle zone di cottura quando sono calde.
– Ricordare che le zone di cottura rimangono calde per un tempo abbastanza lungo (circa 30 min.) dopo lo spegnimento.
– Seguire scrupolosamente le istruzioni per la pulizia.
– Non fissare intensamente le lampade alogene del piano di cottura, nel caso ne sia provvisto.
– Appena si noti un'incrinatura del piano, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e chiamare il Servizio Assistenza Tecnica.

ATTENZIONE

Non graffiare il piano con oggetti taglienti o appuntiti.

Non utilizzare il piano vetroceramica come superficie di appoggio.

128

PULIZIA E MANUTENZIONE

PULIZIA DEL PIANO E DELLA MASCHERINA

- Prima di procedere alla pulizia del piano di cottura disinserirlo dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddato.
- Pulire con un panno inumidito in acqua calda e sapone o in acqua e detersivo liquido.
- Non usare prodotti abrasivi, corrosivi, a base di cloro o pagliette metalliche.
- Evitare di lasciare sul piano cottura sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone ecc.).

PIANO IN SMALTO

- Le parti smaltate devono essere lavate per mezzo di una spugna, con acqua saponata o altri prodotti idonei che non siano abrasivi. Asciugare con un panno morbido. Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

PIANO INOX

- Pulirlo con prodotti specifici reperibili in commercio.

N.B.: L'uso continuo, potrebbe causare, attorno alle piastre elettriche, una colorazione diversa dall'originale, dovuta all'alta temperatura.

PIASTRE ELETTRICHE

- La pulizia deve avvenire a piastra tiepida.
- Pulire con un panno inumidito di acqua e sale e rifinire strofinando con uno straccio imbevuto di olio.
- Non usare acqua per evitare la formazione di ruggine.

PULIZIA DEL PIANO VETROCERAMICO

Prima di procedere alla pulizia del piano, assicurarsi che esso sia spento.

Levare le eventuali incrostazioni usando un apposito raschietto reperibile in commercio.
Togliere la polvere con uno straccio umido.
Si possono utilizzare dei detergenti, purchè non abrasivi o corrosivi.
In ogni caso eliminare poi ogni residuo di detergente con uno straccio umido.

Si raccomanda di tenere lontani dal piano tutti gli oggetti che possono fondere al calore: oggetti in plastica, fogli di alluminio, zucchero o prodotti zuccherati.
Nel caso un oggetto si sia fuso sul piano, togliere subito (ancora quando il piano è caldo) il materiale usando un apposito raschietto, al fine di evitare un deterioramento irreversibile della superficie in vetroceramica.
Evitare l'utilizzo di coltelli od oggetti appuntiti perchè potrebbero danneggiare la superficie del piano.
Evitare altresí l'uso di spugna o pagliette abrasive che possono rigare irriparabilmente la superficie di vetroceramica del piano.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perchè dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio rendendolo pericoloso.

GUIDA RICERCA GUASTI

Le piastre elettriche o le zone di cottura non riscaldano.

Controllare se:

- la corrispondente manopola di regolazione è stata ruotata sulla potenza desiderata?
- c'è un'interruzione di corrente?

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non è possibile eliminare da soli gli inconvenienti (Vedere "Guida Ricerca Guasti").
2. Riavviare l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.
3. Se il risultato è negativo, contattare il Servizio Assistenza.

Comunicare:

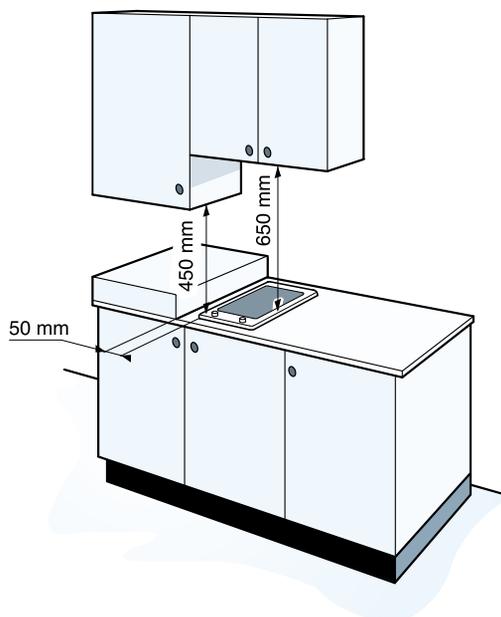
- Il tipo di guasto
- Il modello
- Il numero Service (la cifra che si trova dopo la parola SERVICE, sulla targhetta matricola posta sotto il piano, sulla garanzia e su questo manuale istruzioni).
- Il vostro indirizzo completo
- Il vostro numero e prefisso telefonico
- l'ora in cui siete reperibili.

Informazioni tecniche per l'installazione

L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del fabbricante ed in conformità con le norme locali in vigore.

Per l'incasso del piano cottura nel mobile è necessario tenere presente che:

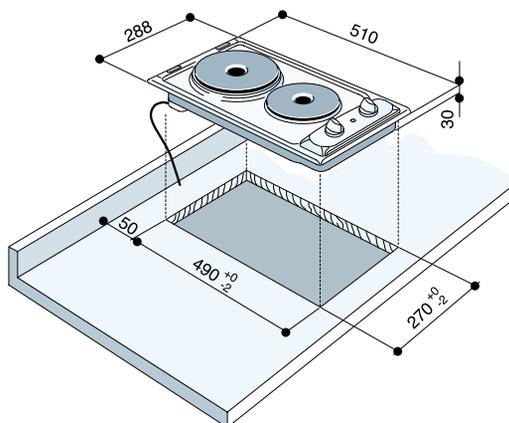
- all'interno del mobile, tra il fondo del piano cottura e la parte superiore di un apparecchio o di una mensola deve esserci una distanza minima di 30 mm.
- qualsiasi parete a fianco e sovrastante il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 50 mm.
- la parte dietro il piano cottura deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 50 mm.
- allorché sopra il piano di cottura vi sia un pensile o cappa mantenere fra il piano ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 650 mm.
- I rivestimenti delle pareti del mobile o apparecchi adiacenti al piano devono essere resistenti al calore (protezione contro i riscaldamenti **"Y"** secondo le norme EN 60335-2 6), si possono quindi accostare pareti più alte del piano stesso (min. 50 mm).

  Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).

INSTALLAZIONE

AKR 024 - AKR 010 - AKR 012

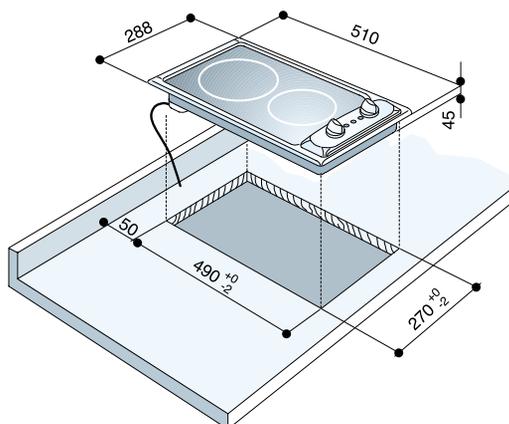
Prima di installare il piano, rimuovere l'eventuale pellicola di protezione.

Questo piano di cottura può essere incassato in un piano di lavoro da 20 a 40 mm di spessore avente una profondità di 600 mm.

Per l'incasso del piano cottura nel mobile è necessario praticare un'apertura delle dimensioni indicate nelle figure seguenti e rispettare le indicazioni descritte nel precedente capitolo **"Informazioni tecniche per l'installatore".**

AKR 028 - AKR 011 - AKR 014

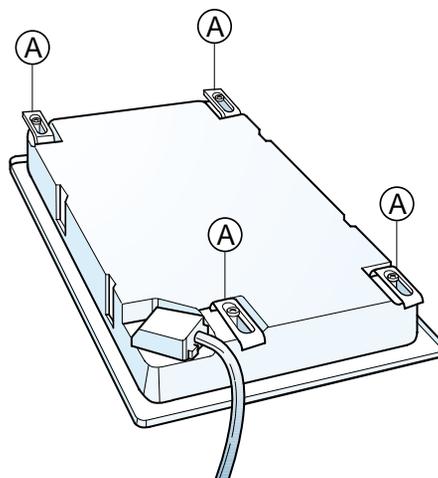
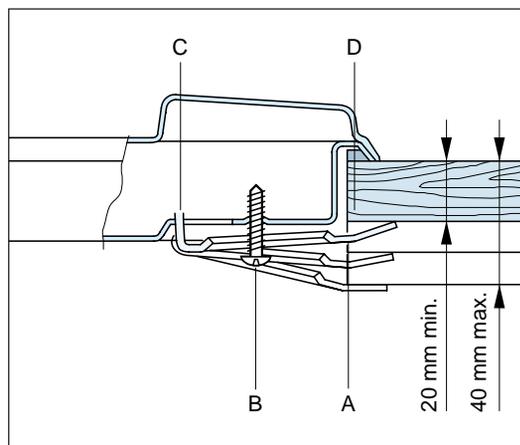
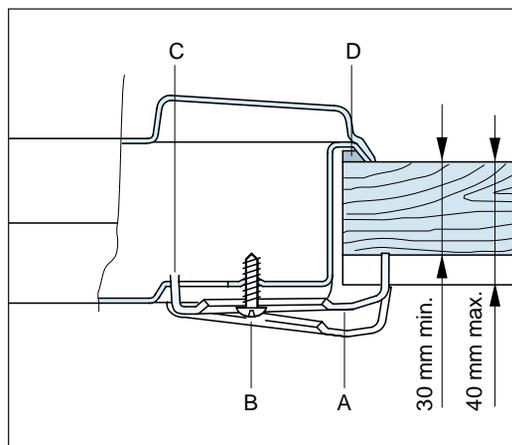
Prima di installare il piano, rimuovere l'eventuale pellicola di protezione.

Questo piano di cottura può essere incassato in un piano di lavoro da 30 a 40 mm di spessore avente una profondità di 600 mm.

Per l'incasso del piano cottura nel mobile è necessario praticare un'apertura delle dimensioni indicate nelle figure seguenti e rispettare le indicazioni descritte nel precedente capitolo **"Informazioni tecniche per l'installatore".**

INSTALLAZIONE

FISSAGGIO DEL PIANO DI COTTURA

Ogni piano cottura viene corredato di una serie di alette e viti per il fissaggio del piano cottura su mobili.

- Tagliare il mobile (come indicato nella figura della pagina precedente).
- Stendere la guarnizione “D” sopra il mobile a filo dello spacco praticato, avendo cura di sovrapporre i bordi di giunzione.
- Rovesciare il piano cottura e montare le alette “A” negli appositi alloggiamenti, avvitando le viti “B” di qualche giro soltanto. Fare attenzione a montare correttamente le alette come illustrato nelle figure a lato. Ruotare le alette in modo che non impediscano l’inserimento del piano cottura nello spacco.
- Inserire il piano cottura nello spacco del mobile e posizionarlo correttamente.
- Sistemare le alette “A”; il dente “C” delle alette deve entrare nell’apposito foro.
- Avvitare le viti “B” fino al completo bloccaggio del piano cottura.
- Con utensile ben affilato rifilare la parte di guarnizione “D” che sborda dal piano cottura.

AKR 024 - AKR 010 - AKR 012

AKR 028 - AKR 011 - AKR 014

INSTALLAZIONE

COLLEGAMENTO ELETTRICO

IMPORTANTE: L’installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

– Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
– L’apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell’impianto elettrico possa sopportare il carico, indicato anch’esso nella targhetta.
– Montare una spina normalizzata idonea alla potenza assorbita dall’apparecchio.
– La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all’impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza.
– È possibile effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l’apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
– Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75°C.
– Ad apparecchio installato, l’interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.
– L’apparecchio deve essere alimentato singolarmente, eventuali altri apparecchi installati in prossimità devono essere alimentati separatamente.

N.B.: Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.

Nel caso che l’installazione dovesse richiedere delle modifiche all’impianto elettrico domestico o in caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell’apparecchio, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato. Quest’ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall’apparecchio.

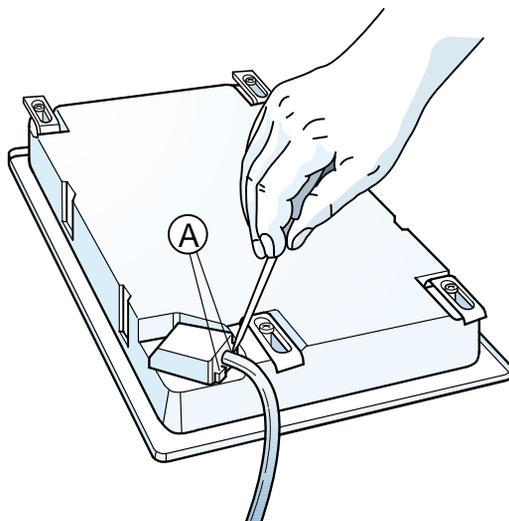
È obbligatorio il collegamento dell’apparecchio all’impianto di terra.
La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

RIPARAZIONI

Sostituzione del cavo di alimentazione

Rovesciare il piano e sganciare il coperchio della morsettiera inserendo un cacciavite nei due agganci “A”.

Aprire il fissacavo svitando la vite “F”, svitare le viti dei morsetti e togliere il cavo.

Il nuovo cavo di alimentazione, di tipo e sezione adeguate, va allacciato alla morsettiera secondo gli schemi qui sotto riportati.

SEZIONE DEI CAVI DI ALIMENTAZIONE E SCHEMA DI ALLACCIAMENTO

Utilizzate cavi tipo **H05RR-F**.
Il diametro del cavo di alimentazione non deve superare i 9 mm.

AKR 024, AKR 010
220/230 V~ 50/60 Hz 3 x 1,5 mm²

AKR 028, AKR 011, AKR 012, AKR 014
230 V~ 50/60 Hz 3 x 1,5 mm²